Любимому читателю

Необыкновенные лакомства из простых продуктов



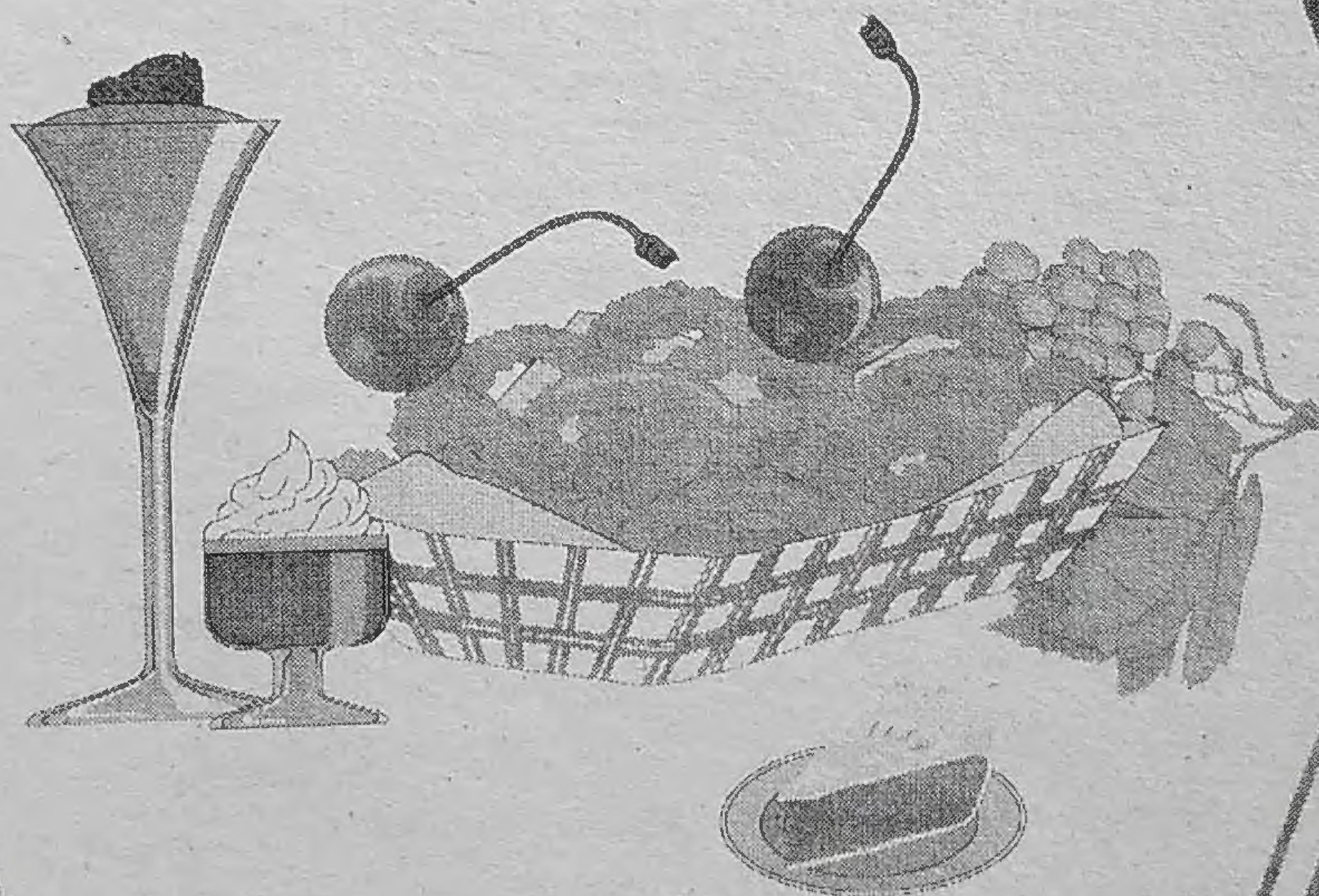
Выпуск 3

Лучшие рецепты российских хозяюшек

Любимому читателю

Необыкновенные лакомства из простых продуктов





Саратов
«Слово»
2001

Любимому читателю. *Выпуск 3.* **Необыкновенные лакомства из простых продуктов.**

Перед вами третий сборник лучших рецептов из записных книжек хозяек Саратовской области и других российских регионов.

С помощью этого издания вы сможете порадовать себя, своих родных и друзей оригинальными лакомствами, стряпая их из привычных и доступных продуктов.

ДЕСЕРТ К ЛИКЕРУ

Если у вас есть достаточно времени, чтобы подготовиться к приему гостей, удивите их оригинальным десертом. Хорошо его подать к дорогому ликеру.

ПРОДУКТЫ. 5-6 бананов, 1/2 ст. воздушной кукурузы, 1 ст. л. кокосовой крошки, 1 ст. л. мелко нарезанного и поджаренного арахиса, 2-3 ст. л. тертого шоколада, 5 ст. л. любого сладкого сиропа.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. С бананов снять кожуру, нарезать мякоть крупными кубиками, воткнуть в каждый кубик деревянную палочку, пластиковую вилочку или нож, сложить банановые кубики в пластиковую коробочку и поместить в морозильную камеру на 1-2 часа. В тарелке смешать воздушную кукурузу, кокосовую крошку, арахис и тертый шоколад. Затем кусочки бананов полить сиропом, обвалять в воздушной кукурузе, кокосовой крошке, арахисе, шоколаде и вновь поместить в морозильную камеру. Замораживать 1 час.

ДЕСЕРТ «НЕОЖИДАННЫЕ ГОСТИ»

Если к вам неожиданно нагрянули гости, а у вас в холодильнике хоть шаром покати, вы можете соорудить из самых простых продуктов вкусный десерт к чаю.

ПРОДУКТЫ. 2 куска черствого батона, 1 яйцо, 2 столовые ложки молотых сухарей, 2-3 столовые ложки подслащенного молока, 1 столовая ложка любого джема или повидла, сахарная пудра, немного масла для жаренья.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Мякоть батона слегка смочить в молоке, аккуратно вынуть ложкой из середины часть мякоти, заполнить выемку джемом. Оба куска батона соединить, поочередно несколько раз обвалять в яйце и сухарях и поджарить в разогретом масле. Подавать на стол, обсыпав сахарной пудрой.

ДЕСЕРТ «СНЕГ ОСЕНЬЮ»

Детворе очень понравится!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Поставить на средний огонь большую кастрюлю с 5 чашками молока, 1/2 чашки сахарной пудры и ванилью. Взбить в «снег» белки, осторожно добавляя сахарную пудру. Когда молоко начнет закипать, брать «снег» большой столовой ложкой и бросать в горячее молоко. Убавить огонь и не снимать кастрюлю с огня еще 3 минуты. Затем вынуть шумовкой «снежки» и разложить их на чистой белоснежной салфетке.

Смешать яичные желтки с кофе, выключить газ, вылить желтки в молоко и хорошенько взбить. Когда молоко остынет, вылить его в глубокое блюдо, сверху опустить «снежинки» и подать на стол.

КРЕМ «БЕЛАЯ РАДОСТЬ»

Оригинальный десерт, который очень порадует ваших детей или гостей.

ПРОДУКТЫ. 250 г густой сметаны, 0,5 л молока, 150 г сахара, 3 яйца, 1 ст. л. желатина, 1 ч. л. ванильного сахара.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Желатин замочить в холодной воде. Растереть яйца с сахаром, постепенно вливая подогретое молоко. Полученную смесь нагреть на водяной бане до загустения, не забывая помешивать. Когда смесь немного загустеет, добавить желатин и ванильный сахар.

Приготовленную массу поместить в холодильник, но не замораживать.

Взбить миксером сметану. Смешать яично-молочную смесь со взбитой сметаной и сразу разлить крем в винные бокалы или вазочки для мороженого. Украсить по своему вкусу ягодами, тертым шоколадом, изюмом или орехами.





КОРЗИНОЧКИ «ИМЕНИННЫЕ»

Эти корзиночки выглядят очень красиво, и понравятся вашим детям. Их можно приготовить на детский праздник.

ПРОДУКТЫ. ***Для теста*****: 2 ст. муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 ст. кефира.** ***Для начинки*****: 0,5 л йогурта, 50 г желатина, 2 банана.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Муку по необходимости просеять, сделать углубление, влить туда взбитое яйцо и кефир, добавить соль и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и поместить на 20-30 минут в холодное место. Пока тесто остывает, масло нарезать маленькими кусочками и дать ему слегка размягчиться. Подготовленное таким образом масло смешать с 2 ст. л. муки и осторожно размять, но не растирать. Раскатать тесто в форме квадрата, в середину положить масло. Затем тесто завернуть в виде конверта и защипнуть края. После этого раскатать тесто в форме прямоугольника и соединить его противоположные концы в середине, защипнуть их, сложить вдвое и поставить в холодное место на 30 мин. После охлаждения тесто вновь раскатать, сложить вчетверо и поставить на 20 минут на холод.

Для приготовления начинки желатин растворить, бананы очистить и мелко порезать. Все смешать с йогуртом. Готовое слоеное тесто разделить на две части (1/3 часть теста — на косички, 2/3 части — на приготовление лепешки). Большую часть теста раскатать в пласт толщиной 4 мм и вырезать из нее кружки диаметром 10 см. Оставшуюся часть теста раскатать в пласт толщиной 3 мм и разрезать на полоски шириной 1 см, скрутить каждую полоску в виде косички и выполнить бортики для каждой корзиночки. Выложить на сбрызнутый холодной водой противень и смазать корзиночки яйцом. Выпекать в разогретой духовке 15 минут.

Готовые корзиночки наполнить начинкой и подать к столу.





«НЫРЯЮЩИЕ» ПИРОЖКИ

Иногда на вечеринке наступает момент, когда за столом становится немного скучно. Подайте «ныряющие» пирожки. Гостям будет вкусно и занимательно их есть.

ПРОДУКТЫ. 500 г яблок. *Для теста:* 2 яйца, 4 столовые ложки муки, 1 кофейная ложка растительного масла. *Для карамели:* 150 г сахарного песка, 2 столовые ложки растительного масла.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Очистить яблоки, разрезать их на 4 части. Смешать яйца, муку и масло, чтобы получилось достаточно густое тесто. Окунуть в него яблочные дольки и обжарить их во фритюре.

Когда пирожки готовы, нагреть сахар и масло до образования светлой карамели. Обвалять пирожки в горячей карамели и немедленно подавать на стол. Каждый гость окунает свой пирожок в чашку с водой, причем делает это быстро, чтобы пирожки не успели приклеиться к блюду.

НУГА

Это лакомство готовят из сушеных ягод, кураги, орехов и сахарного сиропа, взбитого с яичным белком.

ПРОДУКТЫ. На 1 кг нуги берут примерно 850 г сахарного песка, 2 яичных белка, 70 г кураги или изюма, 100 г очищенных орехов, 50 г муки для посыпки, 2,5 стакана воды для приготовления сиропа.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Сахарный сироп взбить с яичными белками и щепоткой лимонной кислоты. Затем в полученную смесь добавить фрукты и орехи, предварительно измельченные. Смесь вылить на смазанную маслом доску, разровнять слоем 1-2 см, дать застыть. Готовую нугу резать на небольшие кусочки, панировать в сахарной пудре или муке, дать слегка подсохнуть. Подавать к чаю.

ШОКОЛАДНАЯ СМЕТАНА

ПРОДУКТЫ. 1,2 кг сметаны, 400 г шоколада, 400 г сливочного масла, 400 г сахара, 2 г ванилина, 6 яиц (желтки), 100 г сливок.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Взять сметану, положить в салфетку или в какую-либо другую ткань и повесить на несколько часов, чтобы стекла вся сыворотка. Растереть желтки яиц с сахаром и ванилью. Всыпать натертый на терке шоколад и развести сливками. Проварить, после чего остудить на холоде, смешать со сметаной, добавить сливочное масло. Поставить в холодильник под легкий пресс на сутки. Подавать к столу, нарезая ломтиками.

ШОКОЛАДНЫЙ ПЛОМБИР

ПРОДУКТЫ. 6 желтков, 200 г сахарной пудры, 200 г шоколада, 1/4 литра молока, 200 г сметаны.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Растереть желтки с сахаром в пенистый меланж, добавить растопленный на горячей водяной бане шоколад. Залить смесью молока со сметаной. Крем разложить по бокалам и поставить в морозилку. Подать на стол, украсив по желанию лепестками засахаренных роз.

МЕДОВЫЕ ОРЕШКИ

ПРОДУКТЫ. 1 стакан муки, 3/4 стакана меда, 1 стакан сахара-песка, щепотка ванильного сахара, 1 ч. ложка соды пищевой.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Растопить мед и смешать с сахаром, мукой, содой, маслом, толчеными орехами. Замесить крутое тесто, из которого сделать шарики (орешки) и уложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу.

ПОМАДКА «ТЕМНАЯ НОЧЬ»

Тем, кто любит помадку, не обязательно покупать ее в магазине. Можно приготовить самим.

ПРОДУКТЫ. 1 ст. сахара, 1/2 ст. воды, 1/3 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сливочного масла, 50 г шоколада или какао-порошка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Залить сахарный песок, смешанный с уксусом, горячей водой. Из этой смеси сварить в закрытой кастрюле сироп. Варить сироп на медленном огне, помешивая время от времени, чтобы он не подгорел. Готовый сироп должен быть тягучим.

В горячий сахарный сироп добавить расплавленный шоколад или разведенный холодной водой какао-порошок, снять с огня, слегка остудить и заправить сливочным маслом.

ПОМАДКА «БЕЛЫЙ ДЕНЬ»

ПРОДУКТЫ. 1 ст. сахара, 1/2 ст. воды, 1/3 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сливочного масла, 50 г белого шоколада.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Сахарный песок, смешанный с уксусом, залить горячей водой. Из этой смеси сварить в закрытой кастрюле тягучий сироп. Варить сироп на медленном огне, время от времени помешивая, чтобы избежать его подгорания. После этого добавить в горячий сироп растопленный белый шоколад, перемешать, прокипятить и снять с огня. Массу немного остудить и заправить сливочным маслом.

«ОРЕШКИ»

ПРОДУКТЫ. 180 г грецких орехов, 140 г сахарной пудры, 2 ч. л. рома, 1 лимон.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Смешать толченые грецкие орехи с сахарной пудрой, ромом, соком и цедрой лимона. Из полученной массы сформировать мелкие шарики, которые положить на кусочки цветной гофрированной бумаги.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

ПРОДУКТЫ. 500 г панировочных сухарей (можно помолоть целые сухари), 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 1 стакан цельного молока, 2 ст. ложки любого варенья, 2 ст. ложки какао, ядра грецкого ореха по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Взбить до образования однородной массы сливочное масло со сгущенным молоком. Добавить варенье, какао.

Панировочные сухари смешать с ядрами грецких орехов. Соединить сухари с приготовленной ранее смесью, добавить молоко. Из полученной массы сформовать «картошки», посыпать их какао и поставить в холодильник.

Через час пирожные обсыпать сахарной пудрой, украсить ягодами из варенья и подать к столу.

ЛЕНИВЫЙ ПИРОГ

ПРОДУКТЫ. 2 яйца, половина палочки дрожжей, 1 стакан сахара, 100-150 г топленого масла или маргарина, 200 г сметаны, 500-600 г муки, тертые яблоки или варенье, пакетик ванилина, корица, соль по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Размешать в воде дрожжи. Взбить яйца со с сахаром, с топленым сливочным маслом, все смешать с дрожжами. В смесь влить сметану, добавить половину чайной ложки соды, погашенной в уксусе, пакетик порошка ванилина, соль. Насыпать муки и замесить тесто, которое разделить на 2 лепешки.

Лепешки хорошо раскатать. Одну из них положить на противень и накрыть начинкой — тертыми яблоками или вареньем, повидлом или творогом. Сверху положить вторую лепешку.

Пирог выдержать в тепле 2 часа, смазать яйцом, посыпать корицей и сахаром, поставить в духовку.

СЕРЕБРЯНЫЙ ДОЖДЬ

Вы любите пышно встречать Новый Год? Если да, то для ваших умелых ручек очень оригинальное украшение к новогодним блюдам.

ПРОДУКТЫ. 300 г сахара, вода, 10-12 желтков.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Сварить густой сахарный сироп, остудить его до 25 градусов. Взбить желтки и добавить в сироп, затем нагреть приготовленную массу до 70-80 градусов, дать немного постоять. При помощи венчика вытянуть нити сиропа или пропустить его через очень мелкое сито.

СЛИВОЧНЫЕ ТЯНУЧКИ

ПРОДУКТЫ. 0,5 л сливок, 400 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка картофельной муки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Все компоненты тщательно перемешать и варить на умеренном огне. С начала до конца приготовления тянучку надо непрерывно помешивать деревянной ложкой и следить, чтобы не пригорела. Огонь уменьшать нельзя.

Как узнать, готова ли тянучка? Капнуть смесью из кастрюли в стакан с холодной водой. Если сахар застынет до твердости хлебного мякиша – готова! Теперь надо перелить горячую массу в "пенал" из деревянных планок, смазанных маслом. Когда застынет, планки снять, а тянучку разрезать на конфеты.

ЧЕРНОСЛИВ В МОЛОКЕ

ПРОДУКТЫ. 200 г молока, 30 г чернослива, 10 г сахара.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Промыть чернослив, залить его кипящим молоком и оставить на час. Затем добавить сахарный песок, перемешать, поставить в жарочный шкаф с открытой дверцей и выдержать при невысокой температуре до тех пор, пока чернослив не станет мягким и на молоке не появится румяная пенка. Подавать в горячем и холодном виде.

МЕДОВЫЕ ШАРИКИ

Такое сладкое блюдо - только на детский праздник.

ПРОДУКТЫ. 500 г муки, 4 яйца, 100 мл молока, 5 г соли, 10 г сахара в тесто, 10 г масла сливочного в тесто, 250 г масла топленого для жаренья, 200 г меда, 50 г сахара.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Сырые яйца растереть с сахаром и сливочным маслом. Смесь развести некипяченым холодным молоком, посолить и замесить крутое тесто как для лапши. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Нарезать полосками и скатать их круглыми батончиками в виде орешков (можно порезать соломкой) и жарить в масле до золотистого цвета.

В мед засыпать сахар и вскипятить. Сироп из меда считается готовым, когда капля его стекает струйкой и после остывания делается ломкой. Долго кипятить мед нельзя, так как он может пригореть и потемнеть.

Обжаренные шарики переложить в кастрюлю, залить горячим сиропом и хорошо перемешать. Всю массу выложить на блюдо, смазанное маслом, и смоченными холодной водой руками придать форму горки. Сверху можно украсить леденцами. Это блюдо очень вкусное и красивое.

ШАРИКИ НА МАЙОНЕЗЕ

ПРОДУКТЫ. 2 яйца, 1 ст. сахара, 1 пачка маргарина, 1 ст. муки, 1 ст. майонеза, 1 ч. л. соды.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Яйца растереть с сахаром, маргарин - с мукой. Сахарно-яичную смесь соединить со смесью маргарина и муки, добавить майонез. Соду погасить уксусом и ввести в тесто.

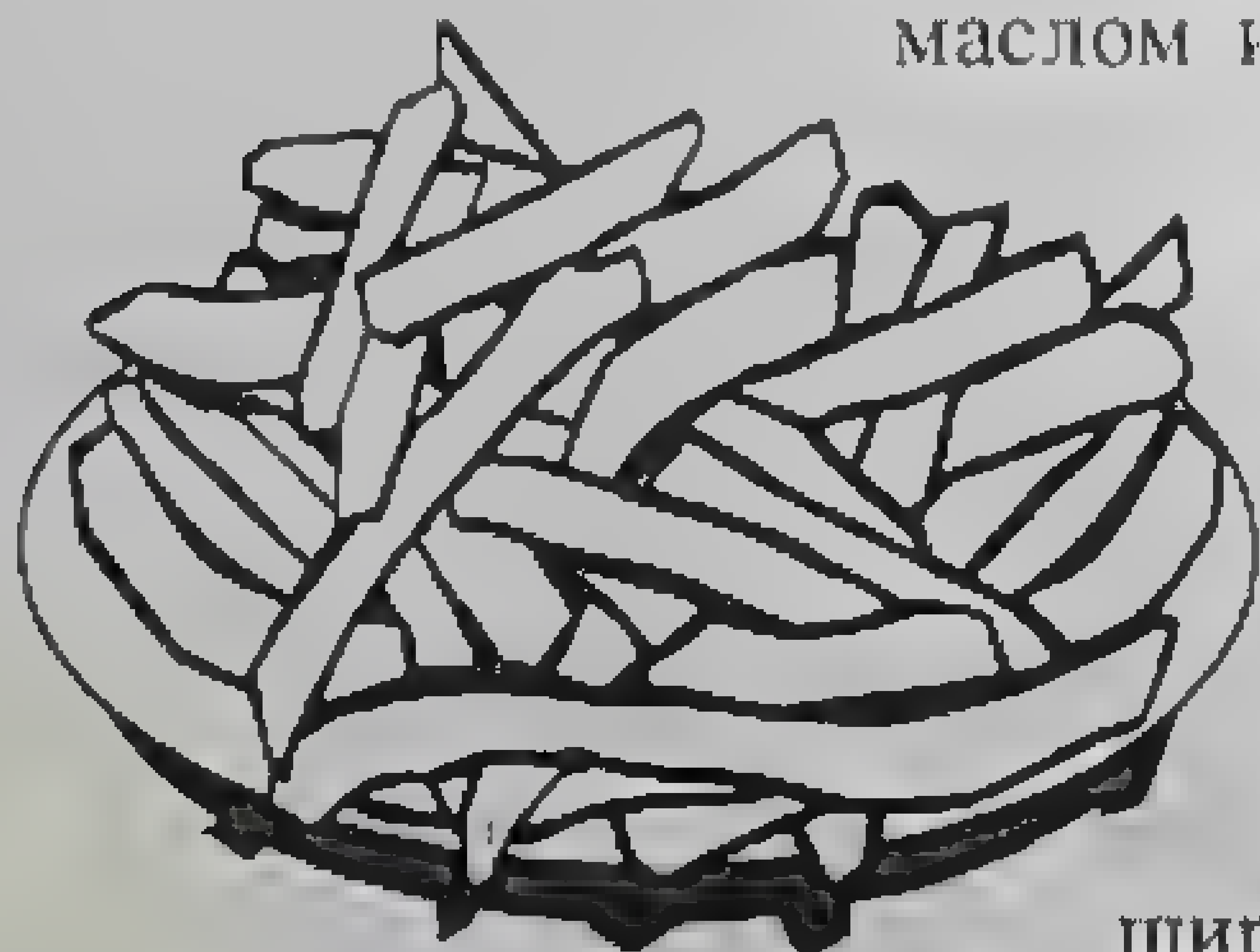
Добавить ванилин, муку, чтобы тесто не приставало к рукам, и замесить его. Скатать шарики величиной чуть больше грецкого ореха, обмакивать одну сторону в сахар и выпекать в духовке.

СОЛОМКА ИЗ СЫРА С МЕДОМ

Если вы приготовите такую соломку своему избраннику, да еще подадите с бокалом великолепного вина, то...

ПРОДУКТЫ. **150 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г меда, 2 яичных желтка, 100 г натертого сыра, соль по вкусу.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Тщательно растереть мед с маслом и мукой. Добавить тертый сыр, соль. Все перемешать до получения однородной массы, добавить желтки и снова перемешать. Затем добавить еще 30 г меда, перемешать. Массу раскатать тонким слоем и нарезать тесто соломкой шириной не более 1 см.



Нагреть духовой шкаф и выпекать соломку на промасленной бумаге до подрумянивая.

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Для тех, кто не может жить без шоколада - шоколад внутри и снаружи.

ПРОДУКТЫ. **100 г шоколада, 1/2 стакана молока, 3 желтка, 2 ст. ложки сахарной пудры.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Шоколад, разломанный на кусочки, залить молоком. Чтобы шоколад растаял, поставить его в духовку. Затем, добавляя один за другим желтки, растереть шоколад до образования пышной массы. Белки взбить в густую пену, осторожно перемешать с шоколадной массой. Разложить крем в бокалы, сверху посыпать тертым шоколадом, смешанным с сахарной пудрой.

Крем готовят незадолго до подачи и держат его в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Рецепт французских хозяек. Ощутите себя в ночном Париже!



ПРОДУКТЫ. Стограммовая плитка любого шоколада, 1 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, немного сахарной пудры, цедра одного лимона, ягоды для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Нагреть воду в кастрюле, не доводя до кипения. Шоколад разделить на дольки и растопить на водяной бане, добавить желтки, не допуская, чтобы вода кипела. Через некоторое время в кастрюлю добавить взбитые белки, соль на кончике ножа, лимонную цедру. Не забывать постоянно помешивать смесь.

Охладить мусс, посыпать сахарной пудрой и украсить ягодами по своему вкусу.

БЛИНЫ БУЛОЧНЫЕ

ПРОДУКТЫ. 1/2 свежего пшеничного батона, 100 г миндаля или лесных орехов (можно любые орехи), 100 г сливочного масла, 6 яиц, цедра двух лимонов или апельсинов, сахар, корица по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Хлеб размягчить в воде и затем, отжав воду, размешать с поджаренными и мелко толчеными орехами, расплавленным и крепко сбитым маслом (масса по консистенции должна напоминать сметану) и яичными желтками. Отдельно взбить белки, добавить сахар и корицу по вкусу и соединить все вместе. Из полученного теста сделать один большой блин и жарить его на сковороде в прокаленном масле, переворачивая, пока не сделается темно-желтым.

Сверху блин посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

ХАЛВА

ПРОДУКТЫ. 3 стакана жареных семечек, 3 стакана муки, 1/2 стакана подсолнечного масла, 3 стакана сахара.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Жареные семечки (не горячие), лучше мелкие, прокрутить через мясорубку. Прожарить до золотистого цвета муку, перемешать ее с семечками и снова массу пропустить через мясорубку.

В массу добавить подсолнечное масло. Сахар всыпать в 1 стакан воды и сварить сироп. Сироп также добавить в массу.

Все перемешать тщательно до однородности (мешать лучше всего рукой), выложить в форму (выстлав ее целлофаном) и поставить в холодильник до полного застывания.

ПОНЧИКИ

ПРОДУКТЫ. 4 желтка, 60 г сахарной пудры, 40 г сливочного масла, 1 стакан молока, 500 г муки, 40 г дрожжей, цедра 1 лимона, ромовая эссенция, пакетик ванилина.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Тщательно взбить желтки с сахарной пудрой, пакетиком ванилина и сливочным маслом. Развести дрожжи в стакане теплого молока. В яичную смесь осторожно добавить цедру лимона и 15 граммов ромовой эссенции. Непрерывно мешая, постепенно добавить в желтки муку, разведенные дрожжи, соль и немного молока. Хорошо вымесить тесто. Накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на полтора-два часа. Тесто разделить на небольшие кусочки, сформовать шарики (величиной с яйцо) и выдержать примерно 30 минут. В казанок влить подсолнечное масло. Когда оно закипит, положить в него один за другим пончики. Посуду накрыть крышкой, подержать на слабом огне. После того, как пончики подрумянятся с одной стороны, перевернуть их на другую сторону с помощью лопатки или шумовки, посуду не закрывать. Пончики посыпать сахарной пудрой.

СЛАДКИЕ ГРИБЫ

Торт на день рождения можно приготовить по любому рецепту. Но хозяйка должна позаботиться о том, чтобы торт имел праздничный, нарядный вид. При этом она может положиться на свою фантазию или воспользоваться приемами, хорошо известными в кулинарии. Например, часто торт украшают оригинальными грибами.

ПРОДУКТЫ. 200 г свиного жира, 100 г сливочного масла, 5 стаканов муки, 3 яйца, 30 г сахарной пудры, 5 ст. ложек сметаны, 1/4 чайной ложки соды.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Взять свиной жир, сливочное масло и 2 стакана муки. Все продукты хорошо перемешать. Полученное тесто в течение часа выдержать на холоде. Взбить яйца с сахарной пудрой, добавить сметану, 1/4 чайной ложки соды. Эту массу соединить с тестом, добавить в нее еще 3 стакана муки, чтобы получить крутое тесто. Тесто разделить на 2 части — для ножек и шляпок. Для придания тесту формы шляпок в основание каждой шляпки вставить комок чистой бумаги, смоченный подсолнечным маслом. Шляпки уложить на противень, испечь в духовке. Ножки печь в духовке из двух половинок. Половинки соединить с помощью взбитого с сахарной пудрой белка (на 3 белка — 1/2 стакана сахара). Шляпки освободить от бумаги и прикрепить к ножкам, также используя взбитый белок. Чтобы все части грибов хорошо склеились, они должны подсохнуть. После этого основание шляпок и ножки «покрасить» взбитым белком. Ножки окунуть в мак. Шляпки покрыть жженым сахаром или взбитым белком, смешаным с кофе или какао и сахаром.

ВКУСНЫЕ «ЕЖИКИ»

«Ежики» получаются такими «настоящими», забавными и колючими, что за праздничным столом привлекают внимание и взрослых, и детей!

ПРОДУКТЫ: 200 г маргарина, 4 ст. л. молока, 2 ст. муки, сода, уксус, грецкие орехи, изюм.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Замесить тесто на растопленном маргарине и молоке, добавив погашенную уксусом соду, и поставить его на 15 минут в морозильную камеру. Из теста сделать лепешки, как на пельмени, начинить их смесью из изюма и молотых грецких орехов, защипнуть и скатать в виде шариков, которые выпекать в духовке при температуре 250°.

Остывшие шарики обмакнуть в глазурь и обвалять в молотых на мясорубке вафлях.

СЛАДКИЙ ПЛОВ С ЧЕРЕШНЕЙ

ПРОДУКТЫ. **1 л молока, 200 г риса, 100 г сахара, 3 ст. ложки меда, 50 г сливочного масла, 100 г изюма, 100 г черешен (свежих или из компота), пакетик ванилина.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Молоко вскипятить, слегка посолить. Засыпать в него рис, промытый в нескольких водах. Кипятить на слабом огне в течение 15 минут. Добавить сахар и мед. Варить до готовности риса. Сняв посуду с плиты, добавить тут же в рис сливочное масло, изюм, черешеню, ванилин.



Плов осторожно помешать и выложить в стеклянную посуду. Когда плов остынет, нарезать его кусочками в виде прямоугольников или квадратов, треугольников или ромбов. Подавать на десерт.

КРЕМ-БРЮЛЕ В ЧАШКАХ

ПРОДУКТЫ. **150 г сахара, 4 яйца, 1/2 л молока, пакетик ванилина.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. На большую сковороду всыпать 2 столовые ложки сахара. Сковороду поставить на огонь. Сахар непрерывно помешивать. Когда он станет темно-

золотистым, в сковороду влить 1/2 стакана воды, довести ее до кипения. Яйца хорошо разболтать со 100 граммами сахара, молоком, пакетиком ванилина. В смесь по вкусу добавить жженку. Массу разлить по чашкам, поставить их в посуду с горячей водой, накрыть сначала бумагой, а затем крышкой, поместить в духовку. Когда масса в чашках станет студенистой, вынуть их из воды, остудить. Крем выложить на тарелочки и держать до подачи на холоде.

СЛАДКИЙ ХЛЕБЕЦ

ПРОДУКТЫ. 100 г пшена, 200 мл молока, 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г варенья, 20 г изюма, сливочное масло, сухари, сметана.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Приготовить кашу из пшена и молока, охладить до 60-70 градусов, добавить в нее взбитый с сахаром желток, изюм, все хорошо перемешать. Влить туда же взбитые в пену белки. Смесь выложить в форму (противень), смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями. Сверху смазать сметаной и поставить в духовку.

Готовый хлебец покрыть вареньем и, нарезав ломтиками, подавать на десерт.

КРЕМ ОРЕХОВЫЙ

ПРОДУКТЫ. 1/2 л густых сливок, 150 г орехов, 120 г сахарной пудры, 1 пакетик ванилина.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Очищенные орехи поджарить, мелко потолочь или пропустить через мясорубку, смешать с сахарной пудрой и сливками. Добавить ванилин и взбивать венчиком до образования густой пены. Готовый крем положить в бокалы и подать на стол.

ПЕЧЕНЬЕ И ПИРОЖНЫЕ

ХРУСТЯЩИЕ ПАЛОЧКИ

Мы едим столько сладкого. А иногда хочется попробовать что-нибудь, испеченное без сахара, но не менее вкусненькое.

ПРОДУКТЫ. **3 стакана просеянной муки, 225 г маргарина, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ч. л. соли, 1 яйцо (для смазки).**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Сначала распустить в холодном молоке дрожжи, предварительно растерев их с 3/4 ложки соли. Затем всыпать муку в большую миску и туда же нарезать хлопьями маргарин. Вместе с мукой изрубить его ножом. Постепенно подливая, прибавить туда молоко с дрожжами, замесить тесто. Оно должно получиться не слишком крутым и может слегка прилипать к рукам.

Раскатывать палочки лучше всего на большой деревянной доске, которую нужно не посыпать, а протереть мукой — иначе их трудно будет катать. А делать это нужно холодными сухими руками. Длинные жгуты теста должны получиться толщиной с карандаш (можно чуть толще). Теперь надо порезать их на кусочки столовым ножом примерно по 10 см длиной, положить на слегка смазанный маргарином и присыпанный мукой лист и оставить подходить минут на 10-15.

Пока палочки подходят, разбить в чашку яйцо, посыпать его оставшейся солью (1/4 ложки) и хорошенько взбить вилкой. Смазать палочки яйцом и выпекать при температуре 200-220° до золотистого цвета.

Печенье получается легким, хрустящим и вкусным. Но оно будет еще ароматнее, если, замешивая тесто, добавить 2 столовые ложки тмина (без горки).

Для придания печенью сырного вкуса прибавить в тесто 3-4 ложки натертого сыра.

ПИРОЖНЫЕ С ЖЕЛЕ

ПРОДУКТЫ. 250 г маргарина, 1 яйцо, 8 ст. л. муки, 1 ст. сахара, соль, сода (на кончике ножа). *Желе:* **200 г яблок, 1 ст. сахара, 1,5 ст. воды, 2,5 ч. л. желатина.** *Для крема:* **0,5 банки сгущенного молока, 250 г масла.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Маргарин порубить с мукой. Добавить соль, соду и яйцо. Замесить тесто. Из готового теста раскатать пласт, формочками вырезать печенья и выпекать.

Отварить яблоки без кожуры и сердцевины в 1,5 ст. воды с добавлением сахара. Сваренные яблоки протереть и смешать с водой, в которой они варились. Желатин развести с небольшим количеством воды и смешать с яблочной смесью. Подержать на огне 2 мин. и оставить застывать.

Из застывшего желе теми же формочками вырезать фигурки и положить желированную прослойку между двумя печеньями. Чтобы они крепче держались, смазать их тонким слоем джема или сиропа. На верхний слой при помощи кулинарного шприца выдавить порцию крема.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло и сгущенное молоко. Украсить покрытое кремом пирожное кусочками желе.

МАННЫЙ ПИРОГ

ПРОДУКТЫ. 1 стакан сметаны, 1/2 пачки маргарина, 1стакан сахара, 2 яйца, по 1 стакану манной крупы и муки, 2 ст. ложки сахарной пудры.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Замесить тесто, которое должно быть как густая сметана. Тесто влить в большую сковороду, смазанную слегка маргарином, и поставить в духовку. Через 30 мин пирог готов. Его надо выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

ГОРКА ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

ПРОДУКТЫ. 400-600 г печенья, 50-80 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки какао, 1 стакан молока, 150 г шоколада.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Каждое печенье очень аккуратно разрезать острым ножом на четыре части. Натереть на терке 100 г шоколада, а остальной шоколад распустить на водяной бане, добавив 1-2 столовые ложки горячей воды и небольшой кусочек сливочного масла.

Масло тщательно растереть с желтками и 2 столовыми ложками сахарной пудры. Склеить этим кремом по два кусочка печенья. В молоке развести какао-порошок и оставшуюся сахарную пудру, проварить до загустения и хорошо охладить.

Приготовленные кусочки печенья обмакнуть в охлажденный молочный крем, обвалять в тертом шоколаде, красиво уложить на небольшое блюдо горкой и залить приготовленным горячим шоколадом. Дать торту хорошо застыть и, подавая к столу, украсить кусочками ядер грецких или других орехов.

БИСКВИТ МАКОВЫЙ

ПРОДУКТЫ. 1 стакан мака, 1 стакан сахара, 5 яиц, 1/2 стакана панировочных сухарей, 20 г маргарина для смазки формы, 1 ст. л. панировочных сухарей для посыпки формы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Мак залить кипятком и оставить на 2-3 часа. Отцедить, пропустить через мясорубку два раза. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром, добавить мак и панировочные сухари, перемешать. Белки взбить в тугую пену, осторожно перемешать с тестом, перенести в форму (желательно съемную), смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать 40-60 минут в прогретой духовке при температуре 160 °С. Бисквит можно полить глазурью или сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ К ПИВУ

Этот рецепт в комментариях не нуждается - лучший путь к сердцу избранника.

ПРОДУКТЫ. 500 г муки, 150 г сыра, 200 г сливочного масла, 2 яйца. ***Для крема:*** **200 г сыра, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец, сахар по вкусу.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Муку смешать с тертым сыром, яйцами, взбитым сливочным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт и рюмкой выдавить печенье. Выпечь на листе в не очень жаркой духовке.

Для крема: натертый сыр и масло взбить миксером до получения однородной массы. Потом добавить томат-пюре, соль, пряности и снова взбить. Кремом смазать половинку печенья и накрыть сверху другим печеньем.

ШАРЛОТКА С БИСКВИТНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

ПРОДУКТЫ. 200 г бисквитного печенья, 500 г яблок, 200 г сахара, ванильный сахар, 1/2 чайной ложки сливочного масла, 2 белка, 1/2 лимона либо лимонный сок.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Форму для выпечки тортов смазать жиром, выложить бисквитным печеньем, заполняя просветы крошками. Яблоки очистить, нарезать, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, половину порции сахара, ванильный сахар и тушить 5 минут. Яблоки ровным слоем выложить на печенье.

Белки взбить в тугую пену и, продолжая взбивать, добавить оставшуюся порцию сахара и лимонный сок. Пену ровным слоем выложить на яблоки, поставить в слегка нагретую духовку и печь, пока пена не приобретет золотистый оттенок.

Остывшую шарлотку разрезать острым ножом.

МАКОВЫЕ «ЛАЗАНКИ»

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ

ПРОДУКТЫ. 500 г муки, 1 яйцо, 1 желток, 3/4 стакана кипятка, 150 г мака, 50 г очищенных орехов, 50 г изюма, ванильный сахар, мед и сахар по вкусу, 1/2 стакана сливок, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. В муку на разделочной доске постепенно вливать кипяток, перемешивая его концом ножа, добавить целое яйцо, желток, соль. Тщательно вымешать: тесто должно быть однородным, эластичным. Прикрыть на 10 минут миской. Раскатать тоненькую лепешку, нарезать прямоугольниками 1,5 х 4,5 см. Отварить лапшу до готовности, засыпая ее в слегка посоленную кипящую воду. Готовую перекинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Мак заварить кипятком и держать на огне до тех пор, пока не будет легко растираться пальцами. Отцедить на сите, пропустить через мясорубку. Добавить измельченные орехи, ошпаренный кипятком и отцеженный изюм, ванильный сахар, мед и сахар по вкусу, сливки, перемешать.

«Лазанки» перемешать с маком. Переложить в глубокое стеклянное или хрустальное блюдо. Подавать охлажденными.

Для этого блюда можно использовать мак после приготовления из него молочка, но тогда не добавлять сливок.

ПИРОГ «БЫСТРЫЙ»

ПРОДУКТЫ. 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан крепко заваренного процеженного чая, 3 стакана муки, 6-8 столовых ложек варенья (любого), 1 стакан орехов, 1 стакан изюма, 2 чайные ложки соды,

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Все продукты хорошо перемешать. Выложить в не очень высокую посуду и выпекать в горячей духовке до готовности.

РУЛЕТ С ДЖЕМОМ

ПРОДУКТЫ. 5 яиц, 100 г сахара, 100 г муки, 300 г любого джема, ромовая эссенция, 1 белок (для помадки), 300 г сахарной пудры, 1/2 лимона, орехи.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Взбить в густую пену 5 белков. Продолжая взбивать, добавить сахар. Помешивая, добавить один за другим 5 желтков, а затем муку. Тесто вылить на застланный промасленной бумагой противень и печь в духовке 15-20 минут. Готовый корж намазать джемом, растертым с несколькими каплями ромовой эссенции, и свернуть в рулет.

Растереть белок с сахарной пудрой, добавить сок лимона. Приготовленной помадкой полить рулет, обсыпать его дроблеными орехами и поставить на несколько минут в теплую духовку.

ПИРОЖНЫЕ ОРЕХОВЫЕ

ПРОДУКТЫ. 400 г фундука, 4 яичных белка, 200 г орехов, 1 щепотка соли, 180 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 ч. ложки корицы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Мелко размолоть орехи. Взбивать белки с солью сначала медленно, а затем прибавить обороты миксера и взбить в крутую пену. При этом постепенно всыпать сахарный песок и ванильный сахар. Белковая масса должна стать очень плотной.

Перемешать массу с корицей и орехами. Положить ее в кондитерский мешочек с круглой насадкой. Нагреть духовку до 150°.

Выложить горочки диаметром 2-3 см на противень, покрытый бумагой, или в формочки для пирожных. Положить на каждую горочку по ядру ореха и выпекать 20 мин до золотистого цвета. Снять лопаточкой пирожные и положить на кухонную решетку для охлаждения.

ШОКОЛАДНЫЕ ЖЕЛУДИ

Это желуди не для маленьких поросят, а для маленьких и ольших сладкоежек.

ПРОДУКТЫ. 1 яйцо, 80 г сливочного масла, 70 г сахара, 1/ пачки ванильного сахара, 180 г муки, 1/2 пачки порошка ля печенья, шоколад, миндаль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Из всех продуктов, кроме шоколада и миндаля, вымесить тесто (не очень крутое), сформировать шарики, формой напоминающие кокон, в котором выводятся бабочки. Выпекать на смазанном маслом противне при высокой температуре.

Один конец кокона обмакнуть в жидкий шоколад. Миндаль нарезать длинными ломтиками толщиной со спичку и вставить в шоколадный конец кокона.

Готовые шоколадные желуди — вкусное печенье к чаю.

БАНАНОВЫЕ ХЛЕБЦЫ

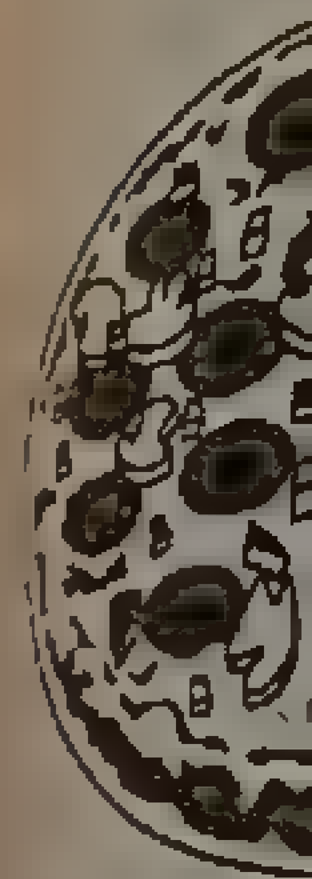
Прекрасной закуской для вина будут банановые хлебцы.

ПРОДУКТЫ. 4 банана, 2 ст. пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. л. соды, 2 ст. сливок, 1/2 ст. сахара, 1/4 ч. л. молотого имбиря, 1/2 ч. л. апельсиновой цедры.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Очистить бананы, нарезать их на небольшие кусочки, поместить в миксер вместе с яйцами, сахаром и сливками и тщательно взбить.

Муку смешать с содой, солью, имбирем, апельсиновой цедрой и всыпать эту смесь в жидкое пюре, взбитое миксером. Перемешать, вылить в смазанную маслом глубокую форму и поставить в не очень сильно разогретую духовку, выпекать около часа.

Выпеченное тесто вынуть из формы и нарезать ломтиками толщиной около 1 см.



Пицца — это своеобразный пирог, любимое блюдо итальянской кухни, получившее распространение во всем мире. Можно сказать, это открытый пирог или лепешка со всевозможными начинками.

ПИЦЦА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ



ПРОДУКТЫ. ***Для теста:*** **200 г муки, 1/2 стакана молока, 15 г дрожжей, растительное масло, перец и соль по вкусу.**

Для начинки: **200 г жирного сыра, 500 г помидоров, 4-5 сосисок, растительное масло, перец, соль по вкусу.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Замесить дрожжевое тесто и оставить его на 1 час для подхода. Затем перемешать, сделать лепешку и выложить ее в форму (сковороду). Лепешку смазать маслом, посыпать тертым сыром, сверху положить слой помидоров (без кожицы), нарезанных крупными дольками. Сосиски (сардельки или колбасу) разрезать вдоль и уложить в виде решетки, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом.

Выпекать в духовке 20-30 минут на среднем жару.

ПИЦЦА «КАПРИЧЧИО»

ПРОДУКТЫ. ***Для теста:*** **1/2 ст. муки, 3 г дрожжей, 1/4 ст. воды или молока, соль по вкусу.** ***Для начинки:*** **100 г томатной пасты, 15-20 маслин, 1/2 крутого яйца, 20 г ветчины, 70 г жирного сыра, 20 г грибов, 1 луковица средних размеров.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Приготовить дрожжевое тесто, сделать лепешку, смазать ее томатной пастой и поставить на 3 минуты в духовку. Затем посыпать лепешку тертым сыром, сверху положить мелко нарубленное яйцо, маслины, мелко нарезанный лук, ветчину, грибы, выпекать до готовности 5 минут.

ТОРТЫ - ОБЯЗАТЕЛЬНО!

ТОРТ «РЕШЕТКА»

ПРОДУКТЫ. 3 вареных, 3 сырых яйца, 250 г сахара, 250 г муки, 250 г слив. масла, цедра 1 лимона, фрукты из варенья.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Вилкой измельчить вареные желтки, затем взбить с сырыми желтками. В яичную смесь добавить сахар, сливочное масло, цедру лимона, муки. Тесто хорошо вымесить, затем разделить его на две неравные части — большую и меньшую. Большую раскатать в лепешку, положить ее на противень, смазанный сливочным маслом. Из меньшей сделать «прутики» толщиной в палец. Положить их в виде решетки на лепешку. Торт смазать яйцом и поставить в духовку.

У готового торта пространство между прутиками заполнить фруктами различных цветов из разных видов варенья (сливового, вишневого, клубничного, абрикосового, персикового).

ТОРТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

ПРОДУКТЫ. ***Тесто:*** **1 1/2 ст. воды, 1 ст. л сливочного масла, 2 1/2 ст. муки, 6 яиц.** ***Крем:*** **1 банка вареного сгущенного молока, 1 пачка сливочного масла.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. В кипящую воду положить сливочное масло и убавить огонь. Затем добавить муку и слегка прогреть тесто, не доводя до кипения. В тесто вбивать яйца одно за другим. Чайной ложкой выложить тесто на смазанный маслом противень, чтобы после выпечки образовалось много полых маленьких шариков. Выпекать в духовке при температуре 150-200°. Грецкие орехи поджарить на сухой сковороде в течение двух минут. В каждый горячий шарик вложить по ореху и укладывать их на тарелку плотно один к другому слоями, смазывая каждый слой кремом. Верхний слой присыпать толчеными орехами.



ТОРТ «ВАФЕЛЬКА»

ПРОДУКТЫ. 8-10 готовых вафельных коржей, 150 г меда, 200 г сливочного масла, 80 г шоколада, 120 г грецких орехов, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 столовая ложка мармелада. ***Для лимонной глазури:*** **250 г сахарной пудры, 2 столовые ложки процеженного лимонного сока, 2-3 столовые ложки горячей воды.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Торт готовится из готовых вафельных коржей-полуфабрикатов.

Тщательно перемешать мед со сливочным маслом. Орехи поджарить и пропустить через мясорубку. Размягчить шоколад, добавить к медовой смеси и смазать ею готовые вафельные коржи. Поставить торт под пресс в холодном помещении на ночь.

Все компоненты глазури хорошо смешать до получения однородной блестящей массы. Затем покрыть торт лимонной глазурью, украсить цукатами или свежими фруктами.

ТОРТ МОРКОВНЫЙ

ПРОДУКТЫ. 500 г моркови, 6 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка апельсинового ликера (по желанию), 1 1/2 стакана рубленого миндаля (по желанию), 1/2 стакана муки, 1 чайная ложка соли.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Морковь очистить и сварить на малом огне до готовности (около 15 минут). Воду слить, морковь протереть через сито или измельчить миксером. Отделить яичные белки от желтков, желтки растереть с сахаром, добавить морковь, цедру, ликер, миндаль, муку и соль. Хорошо перемешать. Белки взбить в тугую пену и осторожно перемешать с желточной смесью. Форму для выпечки тортов смазать жиром, выложить в нее тесто и выпекать в течение 50-60 минут в умеренно горячей духовке (170 °С). Этот торт можно хранить долго, если завернуть в фольгу и положить в холодильник.

ТОРТ «ЗЕФИР»

ПРОДУКТЫ. 1 кг зефира (не менее 24 шт.), 200 г сливочного масла, 400 г сгущенного молока, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки коньяка, рома или бальзама, 150 г грецких орехов.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Банку со сгущенным молоком, не открывая, варить в кастрюле с водой около 3 часов. Сливочное масло взбить миксером, добавить подготовленное сгущенное молоко и взбить все вместе. Разделить крем на две части: одну оставить светлой, а ко второй добавить какао и коньяк.

Большое плоское блюдо слегка смазать светлым кремом и уложить на него слой половинок зефира. Покрыть их слоем светлого крема и уложить следующий слой зефира. Таких слоев, чередуя крем по цвету, можно сделать несколько или всего два.

Верхний слой зефира покрыть слоем коричневого крема, посыпать подсушенными измельченными ядрами грецких или других орехов. По краю торта оформить украшения из светлого крема в виде «ожерелья» из мелких цветочков. Торт подать на стол хорошо охлажденным.

ТОРТ «КРУГЛАЯ ГОРКА»

Этот торт оригинально выглядит, а название ему можете придумать свое - оно, несомненно, будет лучше.

ПРОДУКТЫ. 2-3 яйца, 1 ст. сахара, 250 г маргарина, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. муки, 1 ст. измельченных грецких орехов. ***Для крема:*** **800 г сметаны, 1 ст. сахара.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Яйца растереть с сахаром, маргарин растолочь и смешать с яйцами, добавить соду и муку, тесто замесить и поставить на холод. Тесто пропустить через мясорубку и смешать со стаканом измельченных орехов (изюмом). Выпекать небольшими шариками.

Для крема сметану взбить с сахаром. Обмакивать каждый шарик в крем и укладывать горкой, сверху посыпать тертым шоколадом.

ТОРТ «СЛАДКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

ПРОДУКТЫ. 150 г сливочного масла, 1,5 стакана муки, 1,5 стакана воды, 6 шт яиц. ***Для крема:*** **2 стакана холодной сметаны, 1 стакан сахара.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. В кипящую воду добавить сливочное масло и, помешивая, всыпать муку. Получившееся тесто слегка охладить, вбить поочередно яйца, хорошо размешивая массу.

Из заварного теста с помощью кондитерского шприца или мешка (можно раскатать руками) выдавливать на вспыленный мукой противень небольшие колбаски и выпекать их в горячей духовке.

Холодную сметану взбить с сахаром. Испеченные «пальчики» обмакивать в крем и укладывать на блюдо горкой. Сверху посыпать торт тертым шоколадом и хорошо охладить.

ТОРТ НЕПЕЧЕНЫЙ I

ПРОДУКТЫ. 500 г печенья, 100 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 3 ст. л. варенья, 2 ст. л. какао-порошка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Масло размять, добавить сгущенное молоко и взбивать деревянной ложкой, пока не получится однородная масса. Добавить сироп варенья, какао и еще раз все тщательно перемешать.

Печенье натереть на терке (можно взять вместо печенья ванильные сухари или куски черствого бисквита), подготовленный из взбитого сливочного масла и сгущенного молока крем добавить в массу, все перемешать.

Получившуюся массу выложить на блюдо, подстелив кусочек промасленной бумаги, придать торту любую желаемую форму и поставить в холодильник. Подавая на стол, обсыпать торт сахарной пудрой и украсить ягодами из варенья.

ТОРТ НЕПЕЧЕНЫЙ II

ПРОДУКТЫ. **По 1 ч. ложке картофельной и пшеничной муки, 1 1/2 стакана молока, 300 г сливочного масла, 1 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 2 ст. дробленых орехов, 300 г печенья.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Картофельную и пшеничную муку хорошо смешать в кружке, разбавить 1/2 стакана холодного молока. Смесь влить в кастрюлю с кипящим молоком (1 стакан). Помешивая, проварить до густоты, затем остудить.

Растерть сливочное масло с сахаром и яйцом, добавить в эту смесь остывшую мучную массу и ванилин. Когда весь сахар в креме разотрется, всыпать в крем орехи и печенье. Размешать и положить в форму, выстланную промасленной бумагой. Разровнять массу ножом и поставить на 5-6 часов в холодильник.

Вынуть торт из формы, снять с него бумагу и подавать, украсив половинками орехов и измельченным печеньем.

ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ПРОДУКТЫ. 300 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 10 г соды, 10 г соли, 100 г изюма, 100 г мелко нарезанных цукатов, 10 г лимона (корочек), 300-350 мл молока.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Просеять муку и сделать в ней воронку. Отдельно смешать остальные компоненты (масло, сахар, соду, соль, изюм, цукаты, лимонные корочки, молоко), влить полученную массу в воронку и замесить тесто.

Глубокую сковороду или форму для кекса смазать сливочным маслом и обсыпать мукой, после чего выложить туда тесто и выпекать в не очень горячей духовке 40-45 мин. Готовность пирога проверяется прокалыванием его сухой тонкой щепкой: если тесто к щепке не прилипает, то пирог готов. Куски разрезанного пирога посыпать сахарной пудрой.





ТОРТ С МОРОЖЕНЫМ

Этот торт вы запекаете в духовке с мороженым. Не открывайте сразу секрет его приготовления гостям: пусть немного помучаются в догадках.

ПРОДУКТЫ. ***Основа:*** **1 бисквит (200 г муки, 200 г сахара, 12 яиц, 200 г крахмала).** ***Начинка:*** **300-400 г свежей или свежезамороженной ягоды, 500 г сливочного мороженого.** ***Покрытие:*** **3 белка, 150 г сахара, немного лимонной кислоты или уксуса, 1 ст. ложка рубленых орехов.**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Готовый бисквит положить на подставку из керамики, слегка сбрызнуть компотом и покрыть ягодами малины, а на них положить толстый слой мороженого (мороженое должно быть очень твердым). Белки взбить, добавить по капле кислоту, постепенно подсыпая сахар, и довести до состояния густой пены. Ею покрыть торт и посыпать сверху толчеными орехами. Поставить торт на 4-5 минут в верхнюю часть жаркой духовки. Едва торт подрумянится, вынуть и подать к столу.

ТОРТ НА ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ

ПРОДУКТЫ. ***Тесто:*** **1 яйцо, 1 ст. сахара, 1 ст. простокваши, 3 ст. л сливочного масла, соль по вкусу, мука.**

Взять сухую горчицу и развести ее рассолом так, чтобы слезы не текли из глаз, когда надумаете ее попробовать. 1 ч. ложку такой горчицы и 1 ч. ложку соды размешать с 3 ч. ложками воды и влить в тесто, которое готовить так. Взбить яйцо с сахаром и простоквашей. Добавить растопленное сливочное масло, немного соли, всыпать столько муки, чтобы получилось тесто, напоминающее по консистенции густую сметану. Все быстро вымешать и сразу же выпечь в двух сковородках. Когда коржи остынут, прослоить их сметанным кремом.

Любимому читателю

Учредитель О. Е. Кондрашов. Редактор Т. Г. Кондрашова.

Журнал зарегистрирован в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций, свидетельство о регистрации ПИ № 77-9566, г. Москва.

Подписано в печать 30.10.2001. Бумага газетная. Формат бумаги 60x84/16. Усл. печ. л. 1,86. Печать офсетная. Тираж издания 20 000. Заказ

Отпечатано в типографии издательства «Слово». 410601, г. Саратов, Волжская, 28.



PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190